

# SNI

SNI 01-4458-1998

Standar Nasional Indonesia



## Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) Pasta coklat. Standar ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk:

- Melindungi produsen
- Mendukung perkembangan industri hasil pertanian
- Menunjang ekspor non migas
- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian

No.04/M/INS/10/1989

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional pada bulan maret 1997.

Hadir dalam rapat tersebut ialah wakil-wakil dari produsen, gabungan produsen makanan minuman indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah yang terkait.

## Daftar isi

### Halaman

Pendahuluan.....	i
Daftar isi.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi.....	1
4 Syarat mutu.....	2
5 Cara pengambilan contoh.....	3
6 Cara uji.....	3
7 Syarat lulus uji.....	4
8 Syarat penandaan.....	5
9 Cara pengemasan .....	5



## Pasta coklat

### 1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, cara pengemasan, dan syarat penandaan untuk pasta coklat.

### 2. Acuan

Standar ini disusun berdasarkan acuan:

- 1 Data analisis yang dilakukan di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri hasil pertanian, Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- 2 Departemen Kesehatan RI 1993/1994. Kumpulan Peraturan perundang-undangan di Bidang makanan, Jilid 1 edisi III, Jakarta.
- 3 SNI 01-2891-1992, Cara uji Makanan dan Minuman
- 4 SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan Tambahan yang dilarang untuk makanan.
- 5 SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam
- 6 SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.
- 7 SNI 01-2979-1992, mentega kacang.
- 8 SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.
- 9 SNI 01-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan
- 10 SNI 19-0428-1989\*, Petunjuk pengambilan contoh padatan
- 11 SNI 01-3555-1994, Cara uji minyak dan lemak.
- 12 *FAO and WHO 1994 codex alimentarius Vol 11: codex standard for chocolate Roma FAO & WHO (joint FAO/WHO Food Standar Program Codex Alimentarius Program, Stand 87-1981).*
- 13 SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan.

\* SNI 19-0428-1998



### 3 Definisi

Pasta coklat adalah produk makanan berbentuk pasta yang dibuat dari campuran kakao bubuk, gula dan lemak dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu pasta coklat seperti tabel dibawah ini.

Tabel 1  
Spesifikasi persyaratan mutu

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan:		
1.1	Bau dan rasa		Normal
1.2	Warna		Normal
1.3	Konsistensi		Normal
2	Air	%,b/b	Maks 2
3	Lemak	%,b/b	Min 25
4	Gula (dihitung sebagai sakarosa)	%,b/b	Min 25
5	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam laurat)		Maks 0,3
6	Bahan tambahan makanan:		
6.1	Pemanis buatan		Tidak boleh ada
6.2	Pengawet		Sesuai SNI 01-0222-1995
6.3	Pewarna tambahan makanan		Sesuai SNI 01-0222-1995
7	Cemaran logam:		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 1,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks 15,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
8	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks 0,5
9	Cemaran mikroba:		
9.1	Angka lempeng total	Koloni/g	Maks $10^3$
9.2	Bakteri bentuk koli	APM/g	< 3
9.3	Salmonella	Koloni/25g	Negatif
9.4	Kapang	Koloni/g	Maks 50
9.5	Khamir	Koloni/g	Maks 50



## 5. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-19\*)<sup>\*</sup>  
Petunjuk pengambilan contoh padatan.

\*) Penomoran menunggu hasil revisi 1996-1997

## 6. Cara uji

### 6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh untuk uji fisika dan kimia sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman

### 6.2 Keadaan

6.2.1 Cara uji bau, dan warna sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 1.2 diuji secara organoleptik.

### 6.2.2 Cara uji konsistensi

Periksa isi contoh dengan cara mengoleskan contoh ke permukaan roti. Hasil olesan harus merata dan tidak ada butiran-butiran kasar dari contoh.

### 6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman butir 5.1

### 6.4 Gula jumlah

Cara uji gula jumlah sesuai dengan SNI 01-2892-1992, Cara uji gula butir 3.

\* SNI 19-0428-1998

#### 6.5 Asam lemak bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai dengan SNI 01-3555-1992.\*\* Cara uji minyak dan lemak butir 8

#### 6.6 Bahan tambahan makanan

##### 6.6.1 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan

##### 6.6.2 Pengawet.

Cara uji pengawet makanan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan yang dilarang untuk makanan.

##### 6.6.3 Pewarna

Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan.

#### 6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam butir 3.

#### 6.8 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen (As) sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

#### 6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba

\*\* SNI 01-3555-1998





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)